เอส แอนด์ วี

อาหารอร่อย รสชาติไม่เปลี่ยนแปลง
บรรยากาศดี
เรียบง่าย เป็นกันเอง



















เชิญชิม...
หลากหลายเมนู...
ที่อยากให้คุณ...
ได้ลิ้มลอง....



ห้องอาหาร
เอส แอนด์ วี

บริการ...ห้องจัดเลี้ยง
รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

เลขที่ 68 ถ.โกสีย์ อ.เมืองฯ จ.นครสวรรค์ 60000
โทรศัพท์ 056-212157, 056-213838, 081-7855789
www.facebook.com/pages/S-V-หน้าเผา



Design : Printing
บจ. ศิลปะงานพิมพ์ Tel. 08 5154 8066









ห้องอาหาร
เอส แอนด์ วี
นครสวรรค์

Finale @ Delicious
NAKHONSAWAN

เปิดบริการ 11.00 - 22.00 น. ทุกวัน

ร้าน เอส แอนด์ วี

การันต์ตี ความอร่อย

โดย..หมึกแดง

ทุกครั้งที่ผมเดินทางไปจังหวัดนครสวรรค์ ผมมักจะแวะไปกินคือ ร้านเอส แอนด์ วี ร้านนี้ตั้งอยู่ริมแม่น้ำปิง เป็นร้านเล็ก ๆ แต่อาหารแต่ละจานอร่อยมากเลยครับ

ภายในร้านมีที่นั่งอยู่ไม่กี่โต๊ะ แต่ต้องชมว่าอาหารของเขาไม่เปลี่ยนแปลงเลยครับยังคงเส้นคงวา อร่อยเหมือนเดิมครับ

เมื่อไปถึง อย่างแรกที่เขานำมาเสิร์ฟ เริ่มจากข้าวเลยครับ โดยข้าวที่ร้านนี้เขาจะนึ่งในหม้อดิน เมื่อกินเข้าไปแล้วรสชาติจะนุ่มและเหนียวอร่อยดีครับ

สำหรับอาหาร ทางเจ้าภาพเขาจัดมาให้เสร็จเรียบร้อย มีแกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เจียวโดยจะมีไข่เจียวเป็นฐานอยู่ด้านล่าง อร่อยดีครับที่นี่เขาผัดแห้ง ๆ นะครับ มีน้ำขลุกขลิกเท่านั้นไม่เหมือนแกงเขียวหวานทั่วไปที่เรากินกัน

นอกจากนั้น ยังมีอาหารอีกหลายอย่างครับ จังหวัดนครสวรรค์ มีปลาน้ำจืดหลายชนิดมากครับเช่น ปลาแดง ปลาค้าว ปลาเนื้ออ่อน ฯลฯ ซึ่งเขาทอดน้ำปลามาให้พวกเรากินกัน เมื่อนำมาเสิร์ฟดูจากจานแล้วน่ากินมากครับ เหยาะน้ำปลาเข้าไปนิดหนึ่ง หรือเอายำมะม่วงใส่เข้าไปในนั้นก็ได้ครับ ผมมีความสุขในการกินปลามากเลย เขาทอดกรอบข้างนอกแต่ข้างในยังนุ่มชุ่มชื้น ไม่แห้งจนเกินไปอร่อยจริง ๆ ครับ

มี ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียมพริกไทย ซึ่งปลาเนื้ออ่อนของเขาเป็นปลาตัวเล็ก ๆ ทอดไฟไม่แรงจนเกินไป ทำให้เหลืองกรอบ เป็นอาหารจานปลาที่อร่อยมาก


สายบัวผัดปลาทู


ออส่วนแป้งกรอบ


หมูสับผัดปลาเค็ม


ปลาค้าวราดน้ำปลา


แกงเขียวหวานไข่เจียว


เชิงปลากรายทอดกระเทียม


เซี่ยงไฮ้ทรงเครื่อง


ปลาคังผัดฉ่า

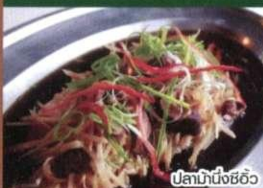
ยังมี ปลาคังผัดฉ่า ซึ่งผมเองก็ชอบกินผัดฉ่าอยู่แล้ว ที่ร้านผัดได้กำลังดี รสชาติเข้มข้นดีครับแต่พอเหลือบไปเห็น สายบัวผัดปลาทู ผมโผเข้าหาทันทีเลยครับ เพราะเป็นอาหารที่ผมและคุณพ่อโปรดมาก เป็นอาหารโบราณ ซึ่งวิธีทำก็ง่าย ๆ ผัดกับปลาทูผมกินคนเดียวทั้งจานเลยครับ

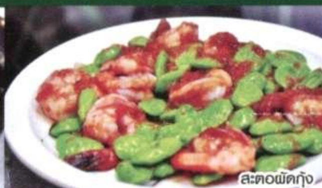
ยังมี ยำชะอมทอดกรอบ จานนี้ก็อร่อย ทำเป็นน้ำยำแล้วก็ราดบนชะอมทอด มีเครื่องคาวเยอะแยะครบครันเลยครับ จากนั้นก็มียำปลาเล็กปลาน้อยคล้าย ๆ ยำสามกรอบ และ หมูสับผัดปลาเค็ม โดยเอาไปคลุกกับข้าว คลุกกับหอมซอย บีบมะนาวและก็พริกขี้หนูสับครับ

ร้านนี้มีของโปรด ซึ่งผมจะต้องสั่งเป็นประจำก็คือ ฉู่ฉี่ปลาแดง โดยปลาแดงนั้นจะคล้าย ๆ กับปลาค้าวหรือปลาเนื้ออ่อน เป็นปลาน้ำจืดมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา คนไทยสมัยนี้ไม่ค่อยกินเท่าไหร่ ส่วนมากจะกินปลาแซลมอนกันมากกว่า ไม่อยากกินปลาน้ำจืด วิธีการของเขาก็หั่นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ เลยครับแล้วเอาไปใส่ในแกงฉู่ฉี่ โดยไม่ทำให้สุกจนเกินไป ต้มจนกระทั่งเนื้อแห้งแต่เนื้อยังหวานอยู่เลยครับ เมื่อเดือดจะส่งกลิ่นหอม ชวนกินมากครับตัวเครื่องแกงฉู่ฉี่ก็ไม่แรงและไม่กลบรสชาติที่เป็นธรรมชาติของรสปลาแดงเลยครับอาหารจานนี้ ผมบอกได้เลยว่า ผมกินคนเดียว กับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยมากครับ

อาหารที่ ร้าน เอส แอดน์ วี นี้ รสชาติไม่เปลี่ยนแปลง ยังคงความอร่อยอยู่เช่นเดิม เพื่อน ๆ ถ้าแวะไปแถวจังหวัดนครสวรรค์ก็ลองไปกินที่ร้านนี้ดูนะครับ อร่อยจริง ๆ ครับ.

หมึกแดง


ปลาม้านึ่งซีอิ้ว


สะตอผัดกุ้ง


น้ำพริกปลาอินทรีย์หลน


น้ำพริกกะปิ - ปลาทู




ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่+ปลาหมึก


ทอดมันปรากลาย


ปลาแดงเล็กทอดกรอบฉู่ฉี่


น้ำพริกกุ้งสด